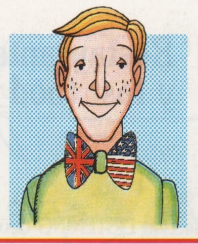
Esta noche, todos a cenar fuera

Puede que haya llegado el momento de hacer una parada más tranquila. ¿Y qué más plácido que una velada en un restaurante? Seguramente será una pausa agradable, pero también muy instructiva: se quedará asombrado de lo útiles que pueden resultar, para el estudio del inglés, las dos horas que se suelen pasar en torno a una mesa puesta.
En primer lugar aprenderá el vocabulario para designar los cubiertos, los platos, el vaso, el mantel e incluso al camarero. Luego llegará el momento, siempre estimulante, de la elección. ¿Entrante frío o caliente? ¿Carne de ternera o pescado? ¿Ensalada mixta o patatas? ¿Vino blanco o tinto? ¿Pastel o budín? ¿Café expreso o irlandés? Interrogantes que exigen soluciones, a las cuales llegará sin esfuerzo, al aprender divirtiéndose. Entre otras cosas descubrirá que las patatas fritas se llaman de una forma y las hervidas de otra. Y que la palabra budín puede indicar postre, pero también un pastel de carne y riñones.
Entre un plato y otro, esta Unidad le propondrá además algunos plurales irregulares nuevos, algunas formas interrogativas especiales, usadas a menudo en el restaurante, y una serie de verbos. Al principio de la Unidad, aprenderá los días de la semana. También aquí le espera una sorpresa bastante curiosa. Para nosotros la semana empieza el lunes. Para los ingleses empieza el domingo.

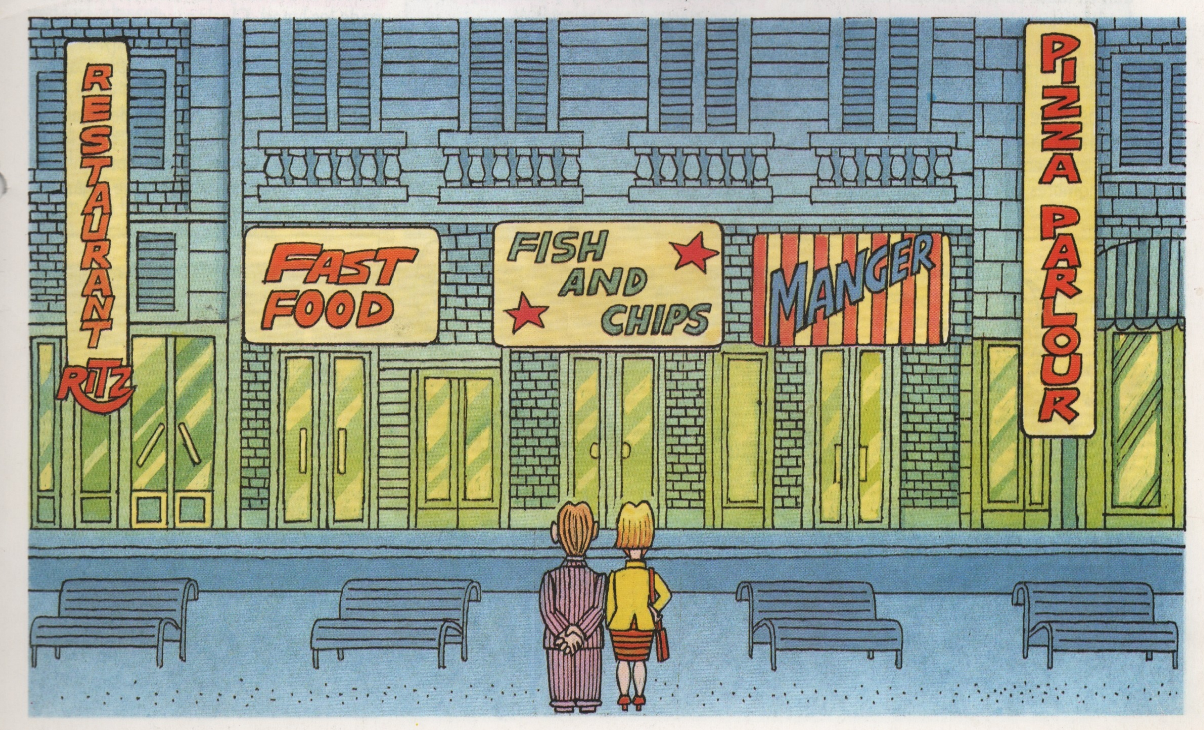


UNIT 5

FIRST LEVEL

VIÑETA TEST

La pareja que ve en el dibujo ha decidido salir a cenar fuera. Los rótulos luminosos proponen locales y restaurantes de todo tipo. No queda más que elegir. Pero un nombre es falso, esconde una trampa. ¿Sabe identificarlo? La solución está en la página 99.



Restaurantes y fast food

La sección LISTENING de esta Unidad le presenta en primer lugar el vocabulario básico necesario para orientarse en el mundo de los restaurantes y de las comidas anglosajonas. La terminología gastronómica inglesa le reservará alguna sorpresa: algunas palabras se han tomado prestadas del francés, casi siempre manteniendo la misma grafía, pero no la pronunciación ni el acento.

Precisamente el ejemplo más común es **restaurant** (restaurante), que designa el mismo tipo de local. Una peculiaridad británica es la escasez de restaurantes auténticamente ingleses, mientras que abundan los franceses, italianos, indios, chinos, etc.

En cambio, son muy típicos el **café** o **coffee shop** (para bocadillos y algún que otro plato caliente) y sobre todo los locales donde se come **fish and chips** (pescado y patatas fritas), que se llaman **fish and chips shops**. Los **fast food** (comida rápida), especializados en **hamburgers, hot dogs** (frankfurts) o **fried chicken** (pollo frito) son originalmente americanos, pero se encuentran en todas partes. También están muy difundidos los **pizza restaurants** (en americano **pizza parlours**), que equivalen a las típicas pizzerías italianas.

Los siete días de la semana

Para empezar, escuche cómo pronuncian los ingleses los términos 'restaurante' y 'café':

restaurant | **café**

He aquí algunos ejemplos de locales y platos para una comida rápida:

coffee shop	**hot dog**
fish and chips shop	**fried chicken**
fast food restaurant	**pizza restaurant**
hamburger	**pizza parlour**

Pasamos a los siete días de la semana: **The seven days of the week.** Escúchelos por orden, de domingo a sábado:

Sunday	**Tuesday**	**Friday**
Monday	**Wednesday**	**Saturday**
	Thursday	

¿Cuándo cierra el restaurante? Ahora escuche las dos expresiones e intente percibir la diferencia de pronunciación entre 'jueves' y 'martes':

closing day: Thursday | **closed on Tuesdays**

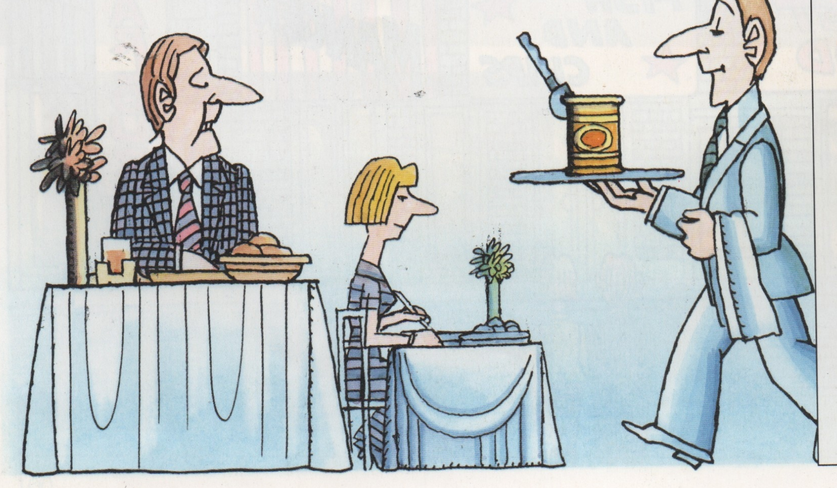
Habrá notado que la palabra **day** suena diferente cuando está aislada que al final del nombre del día. Vuelva a escuchar:

day | **Sunday**

Los siete días. Los ingleses tienen una forma curiosa de comenzar la semana (**week**): para ellos empieza en domingo, **Sunday**. Los nombres de los otros días, del lunes al sábado, son **Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday** y **Saturday**. Se escriben siempre con mayúscula.

Día de descanso. El día de cierre del restaurante se indica sencillamente con **closing day** y el nombre del día. **Day** (día) termina con la letra y; pero como está precedida por una vocal, en el plural no sufre ninguna transformación, y por eso se convierte en **days**. También existe otra fórmula: **Closed on Mondays** (El restaurante está cerrado los lunes). **Closing** y **closed** proceden del mismo verbo, **to close** (cerrar).

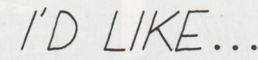
On es la preposición usada para las fechas y los días; ya ha aparecido en la Unidad anterior como preposición de lugar. En inglés, como en español, las preposiciones cambian de significado según expresen conceptos de modo, de tiempo o de lugar.

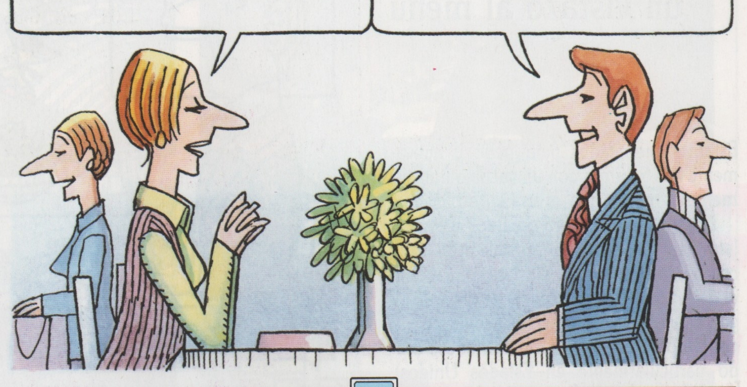


La diosa del viernes

Los vikingos llegaron a Gran Bretaña en el siglo octavo después de Cristo, y su cultura se mezcló con las anteriores. Podemos comprobarlo en los nombres de los días de la semana. 'Sunday' es el día del sol; 'Monday' es el día de la luna; 'Tuesday' toma el nombre de una divinidad sajona, Tuisto, dios de la guerra. El miércoles, 'Wednesday', es el día de Woden, es decir Odín, el dios supremo de la religión nórdica, como 'Thursday' es el día de Thor, el dios del trueno; 'Friday' está dedicado a Freya, la diosa nórdica de la fertilidad. 'Saturday', finalmente, es el día de Saturno, el dios romano.

Quisiera una mesa para dos





Imagínese que entra en un restaurante y pide una mesa, precisando cuántos son. Ya conoce varias formas de hacerlo:

I'd like a table for two, please.

O, usando una forma interrogativa:

Have you got a table for two, please?

O también con una pregunta:

Could I have a table for two, please?

Si el local no está totalmente lleno, el camarero (**waiter**) o la camarera (**waitress**) le acompañarán a su mesa, ya puesta con mantel (**table-cloth**), servilletas (en Gran Bretaña **serviette**, a la francesa, en Estados Unidos **napkin**), vaso (**glass**), plato (**plate**) y cubiertos: cuchara (**spoon**), tenedor (**fork**) y cuchillo (**knife**).

Esta terminología le permitirá repasar brevemente la formación de los plurales. Como recordará, las palabras que terminan con la doble *s* forman el plural añadiendo *es*: **waitress** será **waitresses** y **glass** a su vez será **glasses**.

En cambio, **knife** es una nueva excepción: en efecto, los nombres que terminan en *fe* normalmente pierden las últimas dos letras, que se sustituyen por *ves*. Por eso el plural de **knife** será **knives**. Además, la *k* inicial no se pronuncia: esta es una regla que vale para todos los vocablos que empiezan con la pareja consonante *kn*. Oirá la pronunciación en la grabación.

Qué diferente es el vaso americano

Tres formas de pedir una mesa en el restaurante:

I'd like a table for two, please.
Have you got a table for six, please?
Could I have a table for four, please?

El camarero y la camarera. Escuche cómo se pronuncian los plurales respectivos:

waiter	**waitress**
waiters	**waitresses**

Y he aquí la mesa puesta:

table-cloth	**napkin**	**plate**	**fork**
serviette	**glass**	**spoon**	**knife**

Ahora oirá nuevamente la pronunciación británica del término 'vaso', comparada con la americana: **glass**

Por último, intente distinguir la diferencia de sonido entre el singular y el plural de la palabra 'cuchillo':

knife **knives**



La elegante sala de un restaurante de San Francisco. La palabra ***restaurant****, restaurante, es de origen claramente francés, como el término británico para designar las servilletas:* ***serviette****, que en americano se llaman* ***napkin****.*



Y ahora echemos un vistazo al menú

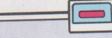


Estamos preparados para pedir y nuevamente nos topamos con un vocablo francés: **menu**, el mismo que se usa en español.

La elección empezará por unos entrantes (**starters**) que pueden ser calientes (**hot**), como una sopa (**soup**), o fríos (**cold**), como el cóctel de gambas (**prawn cocktail**). Luego se pasa al plato principal, llamado **main course** o **entrée** (otro término francés usado particularmente en Estados Unidos), normalmente compuesto por carne (**meat**) o pescado (**fish**), con una guarnición de verduras (**vegetables**): guisantes (**peas**), setas (**mushrooms**) o espinacas (**spinach**).

Luego escogerá el **dessert** (otro término de origen francés), que oirá pronunciar en la sección CONVERSATION. Más adelante, aprenderá el nombre de los postres más comunes.

Patatas y patatas fritas. Una de las guarniciones preferidas por los anglosajones son las patatas. Como ya ha visto anteriormente, en Inglaterra se usa el término **chips** para hablar de las patatas fritas cortadas en bastoncitos. En Estados Unidos reciben el nombre de **French fries**. En cambio, la patata es **potato** y se puede hacer frita (**fried**), hervida (**boiled**) o asada (**roast**). El nombre **potato** permite introducir otra excepción en los plurales: las palabras que terminan en *o* forman su plural añadiendo *es*: **potatoes**. Se rige por la misma norma la palabra tomate: **tomato**. Escuche en la grabación cómo varía la pronunciación de estas palabras en Gran Bretaña y en Estados Unidos.



Entrante, segundo y guarniciones

Escuche atentamente este léxico gastronómico. Notará que la palabra 'menú' lleva el acento en la primera sílaba y no en la segunda:

menu	**meal**
starters	**lunch**
a hot starter: soup	**dinner**
a cold starter: prawn cocktail	**supper**
	brunch

Ahora el plato principal, con carne y pescado, y las diversas guarniciones de verduras; algunas de éstas se expresan en singular, otras en plural:

main course	**fish**	**mushrooms**
entrée	**vegetables**	**spinach**
meat	**peas**	

He aquí las diferentes formas de llamar, pronunciar y cocinar las patatas, empezando por la diferencia entre el inglés y el americano:

potato	**roast potatoes**
fried potatoes	**chips**
boiled potatoes	**French fries**

También en el término **tomato** se advierte una variación en la pronunciación inglesa y en la americana: **tomato**.

Una comida-desayuno. Los ingleses organizan sus comidas (**meals**) de una forma muy especial: ya ha visto que su primer desayuno es muy diferente al nuestro. La comida del mediodía, el almuerzo (**lunch**), suele ser un ligero tentempié, mientras que la comida principal de la jornada es la cena (**dinner**).

En algunas regiones de Gran Bretaña, se llama **dinner** a la comida del mediodía, cuando ésta es la principal: entonces la cena se llama **supper** o **tea**.

Un vocablo nacido en Estados Unidos y muy difundido para designar una comida que se hace al final de la mañana, normalmente los días festivos, es **brunch**, una combinación de desayuno y almuerzo; es la refundición de las dos palabras **breakfast** y **lunch**.







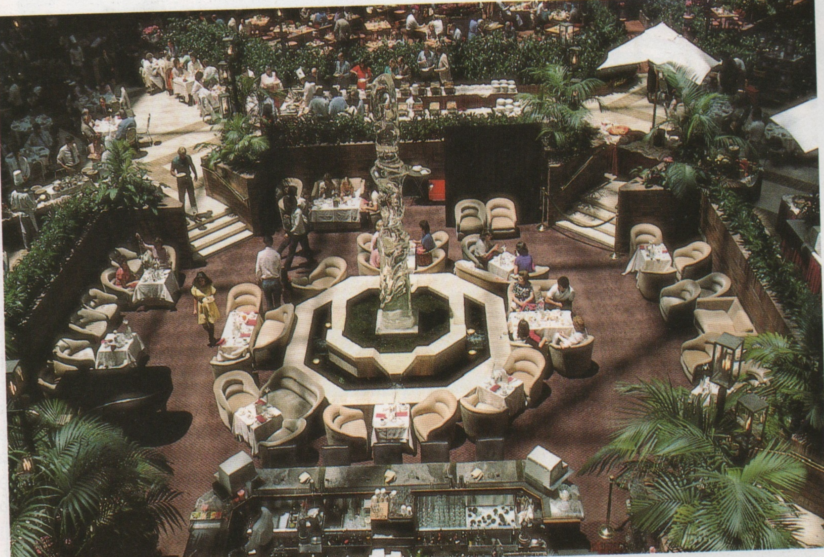




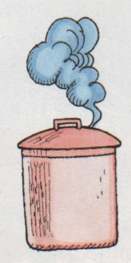


Madrugar para ir de compras a Petticoat Lane

Londres es el paraíso de las compras. Aquí hay cosas para todos los gustos y para todas las exigencias: se puede pasar de los escaparates refinados de las calles más famosas a una miríada de lugares mucho más populares pero igualmente tradicionales, donde comprar se convierte en un placer y una diversión. Es el caso de las tiendas y puestos extravagantes del barrio del Soho, en las dos fotos superiores de la derecha; o de los mercados casi tan famosos como la Torre de Londres: el de Covent Garden, en las fotos de la izquierda, y el de Petticoat Lane, sobre estas líneas a la derecha, que los domingos reúne a todos los ropavejeros del East End y donde los cazadores de oportunidades están en su puesto desde la madrugada.



Panorámica del salón de un gran hotel de Dallas (Texas, Estados Unidos) donde los clientes pueden degustar un sabroso ***brunch*** *(una mezcla entre* ***breakfast*** *y* ***lunch****).*



Otro 'ensayo' de la forma interrogativa

Después de haber aprendido tantas nomenclaturas referidas a las comidas y al restaurante, profundizaremos ahora sus conocimientos sobre la locución **I'd like**, cuya estructura todavía no conoce con precisión.

En estas primeras cinco unidades ha visto que el apóstrofe indica la contracción de un verbo. Y así ocurre en este caso: la fórmula **I'd like** es la versión contracta de **I would like.**

Would es el verbo auxiliar de la frase y da al principal (**to like**, querer, desear) ese matiz condicional expresado en español para formular ofrecimientos o peticiones de forma amable y cortés.

¿Y para la forma interrogativa? ¿Recuerda cómo se comporta el verbo **to have got**, cuando se convierte en pregunta? El auxiliar y el sujeto cambian de lugar: **you have got** será **have you got?** Lo mismo sucede con la forma interrogativa de **you would like**, que se convertirá en **would you like?**

En nuestro restaurante el camarero podrá preguntarle: **Would you like the wine-list?** (¿Quiere la carta de vinos?). O: **Would you like red or white wine?** (¿Quiere vino tinto o blanco?); o también: **Would you like mineral water?** (¿Quiere agua mineral?). Normalmente esta fórmula se expresa, en ocasiones semejantes, en la segunda persona del singular.

Some y any. Cuando el camarero le pregunte qué desea, puede responder utilizando la fórmula ya conocida: **Could I have some tomato soup, please?** (Quisiera un poco de sopa de tomate).

En cambio, si quiere algo que no aparece en el menú, pero piensa que el restaurante tiene, puede emplear la fórmula: **Have you got any vegetable soup?** (¿Tiene sopa de verduras?). También puede preguntar si tienen cerveza: **Have you got any beer?**

Seguramente habrá observado que se ha usado **some** en la primera pregunta y **any** en la segunda. Las dos partículas traducen las españolas 'algo de', 'un poco de', 'algún', 'ningún'; pero **some** se emplea en las preguntas cuando se espera una respuesta afirmativa (de hecho **tomato soup** estaba en el menú). De la misma forma preguntaremos: **Could I have some bread?** (Quisiera un poco de pan), porque consideramos que habrá pan y que el camarero nos lo traerá.

En cambio, al formular la segunda pregunta, no sabíamos si la respuesta sería afirmativa o negativa, y por eso tuvimos que usar **any.**

Pedimos las bebidas

Escuche y repita las estructuras que sirven para formular ofertas e invitaciones y para expresar peticiones:

Would you like the menu? ___
Would you like the wine-list? ___

Could I have some red wine, please? ___
Could I have some white wine, please? ___
Could I have some mineral water, please? ___
Have you got any vegetable soup? ___

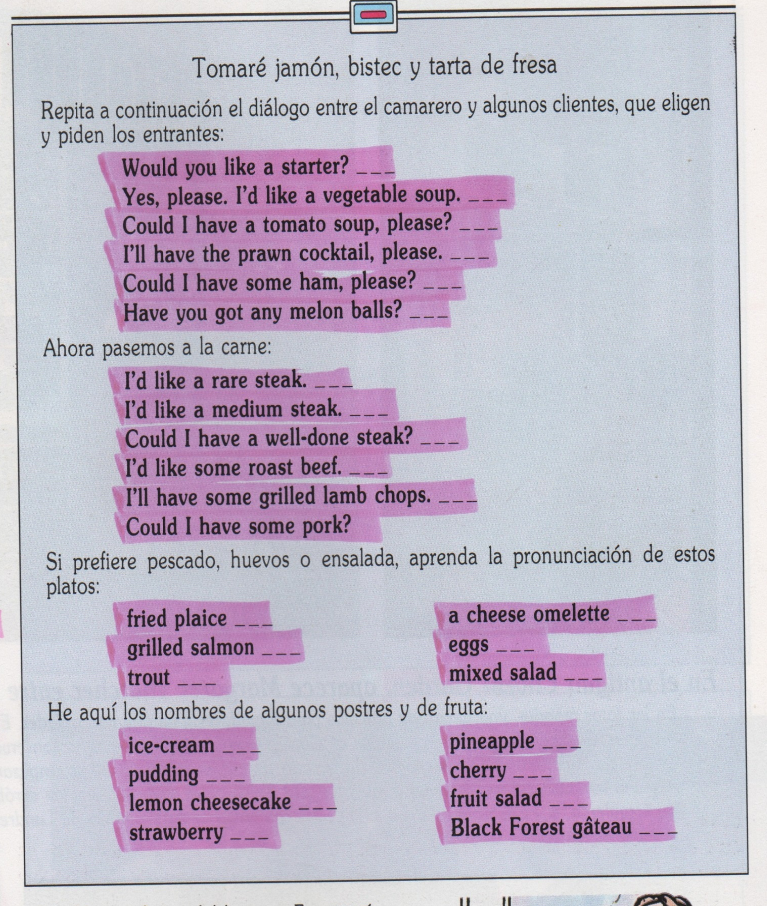
¿Qué otra cosa puede pedir para beber?

Have you got any beer? ___

Intente pedir pan:

Could I have some bread, please?

¿Qué desean los señores?



Tomaré jamón, bistec y tarta de fresa

Repita a continuación el diálogo entre el camarero y algunos clientes, que eligen y piden los entrantes:

Would you like a starter? ___
Yes, please. I'd like a vegetable soup. ___
Could I have a tomato soup, please? ___
I'll have the prawn cocktail, please. ___
Could I have some ham, please? ___
Have you got any melon balls? ___

Ahora pasemos a la carne:

I'd like a rare steak. ___
I'd like a medium steak. ___
Could I have a well-done steak? ___
I'd like some roast beef. ___
I'll have some grilled lamb chops. ___
Could I have some pork?

Si prefiere pescado, huevos o ensalada, aprenda la pronunciación de estos platos:

fried plaice ___	**a cheese omelette ___**
grilled salmon ___	**eggs ___**
trout ___	**mixed salad ___**

He aquí los nombres de algunos postres y de fruta:

ice-cream ___	**pineapple ___**
pudding ___	**cherry ___**
lemon cheesecake ___	**fruit salad ___**
strawberry ___	**Black Forest gâteau ___**

Llegados a este punto, pedimos una comida completa. A diferencia de lo que se podría pensar, la cocina inglesa es muy variada.

Empecemos por los entrantes: además de los que ya hemos señalado, puede escoger una sopa de verduras (**vegetable soup**) o de tomate (**tomato soup**), o un cóctel de gambas (**prawn cocktail**) o bolitas de melón (**melon balls**) con jamón (**ham**).

El plato principal generalmente está compuesto por carne: bistec (**steak**), poco hecho (**rare**), muy hecho (**well-done**) o normal (**medium**).

Los otros tipos son la carne de ternera (**beef**, de ahí el nombre **roast beef**, muy conocido también en España con el nombre de 'rosbif'), cordero (**lamb**, del que podrá degustar las costillitas a la parrilla, **grilled lamb chops**) o cerdo (**pork**). Como verá más adelante, no siempre el nombre inglés de un animal corresponde al de su carne.

Si no le gusta la carne, escoja pescado: platija (**plaice**), salmón (**salmon**) o trucha (**trout**). Si prefiere huevos (**eggs**), puede pedir una tortilla a la francesa con queso (**cheese omelette**). Por último, una ensalada mixta (**mixed salad**) completará la parte más importante de la comida.

Ahora pasemos a los postres, de los que forma parte el helado (**ice-cream**), el budín (**pudding**) y también la macedonia de frutas (**fruit salad**) o el clásico pastel (**gâteau**, voz de origen francés).

Un tipo de postre muy popular en Inglaterra y en Estados Unidos es el **cheesecake** (palabra compuesta por **cheese**, queso, y **cake**, tarta), del que hay variaciones: a la fresa (**strawberry**), al limón (**lemon**), a la cereza (**cherry**), a la piña (**pineapple**), etc.

El término **pudding** merece un comentario aparte, porque a veces puede conducir a engaño: en efecto, tiene varios significados, siempre de tipo culinario. Puede encontrarlo escrito en un menú para indicar los postres en general; puede ser un budín; en cambio, **black pudding** es la morcilla, mientras que **steak and kidney pudding** es una empanada rellena con carne y riñones.

Llega la 'Selva Negra'. Para pedir algo tiene la posibilidad de usar otra fórmula. Por ejemplo, habrá observado en la carta un postre muy tentador que se llama **Black Forest gâteau**, que es un típico pastel inglés con frutas del bosque. Expresará su preferencia del siguiente modo: **I'll have the Black Forest gâteau, please** (Tomaré el pastel 'Selva Negra').

I'll es la forma contracta de **I will**. **Will** es otro verbo auxiliar (como **could**, **would** y **can**) y se emplea para expresar una decisión que se toma en el momento en que se manifiesta. Seguramente habrá observado que es posible colocar el artículo delante de los nombres de los diferentes platos.



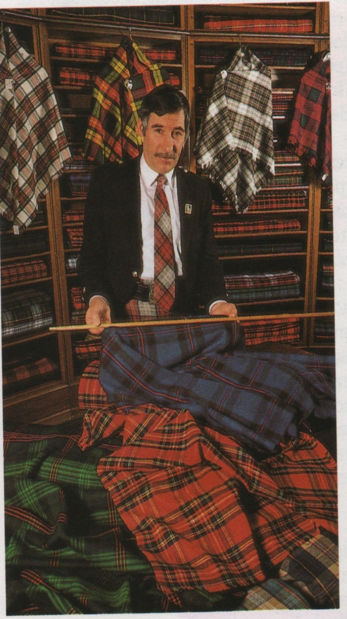




En el antiguo Covent Garden, aparece Margaret Thatcher entre los acróbatas

En las fotos grandes, una tienda de artículos para fumadores y una de curiosidades. En esta última, puede verse una figura de Margaret Thatcher. Ambas están situadas en Covent Garden, el barrio que ha conservado más que ningún otro la atmósfera de la vieja Inglaterra. Allí se encuentra el mercado, donde en el siglo XVIII se empezaron a vender frutas y flores. También hay una miríada de tiendas, algunas muy antiguas. En la plaza, cada día, actúan acróbatas y malabaristas. En la foto de arriba a la izquierda, el escaparate de Lock, una de las sombrererías más famosas de Londres. Abajo a la derecha, la Scotch House, el reino de los tejidos escoceses.





Bebamos y paguemos

Nuestra comida en el restaurante acabará con el café: **espresso** es el café a la italiana, fuerte y corto; **black coffee** es un café negro (**black**) y largo, que también puede beberse sin azúcar, **without sugar.** El café cortado se llama **white coffee** (siempre largo), café blanco, mientras que la leche, como recordará, se llama **milk.**

Una buena copa. Aprenda los diferentes nombres que recibe la bebida alcohólica más típicamente inglesa: el **whisky.**

El término que define el tipo más famoso es el **Scotch whisky**, whisky escocés; el adjetivo es **Scotch** y no **Scottish**, porque se refiere a un producto y se evita al hablar de personas. En cambio, la grafía **whiskey** indica el mismo tipo de bebida alcohólica, pero hecho en Irlanda o en Estados Unidos. Por último, **bourbon** se refiere a la misma bebida, pero fabricada en Estados Unidos.

Si quiere probar algo insólito, están los **liqueur coffees** (**liqueur** es otra palabra de origen francés, que significa 'bebida alcohólica'), que se preparan mezclando una bebida alcohólica con café negro, todo cubierto por una capa de nata. Para ello se utiliza cualquier tipo de bebida alcohólica, cuyo origen da el nombre al café. Así hay **Irish coffee**, cuando el whiskey es irlandés, **Russian coffee** si tiene vodka, **Jamaican coffee** si tiene ron, etc.

La cuenta, por favor. **Could I have the bill, please?** Pedimos la cuenta para pagar. El término **bill** se usa tanto en Gran Bretaña como en Estados Unidos, donde también está muy difundida la palabra **check.** Pero preste atención, porque ambos términos tienen asimismo otros significados: en inglés americano **bill** quiere decir billete de banco, y en cambio **check** es el nombre que se le da al cheque.



Y para acabar, un buen café

Repita, prestando atención a la pronunciación, todos los nombres del café, incluido el expreso:

An espresso, please. ___
A black coffee without sugar, please. ___
Two white coffees, please. ___

Escuche los tres nombres de la bebida alcohólica típicamente anglosajona, pronunciados respectivamente por una voz inglesa, irlandesa y americana:

Could I have a Scotch whisky, please? ___
I'll have an Irish whiskey, please. ___
Could I have a bourbon, please? ___

Ahora repita este diálogo breve entre el camarero y un cliente, que desea tomar un café aromatizado:

I'd like a liqueur coffee, please. ___
Irish, Russian or Jamaican coffee, sir. ___
I'll have a Jamaican coffee, please. ___

Aprenda a pedir la cuenta, empleando los dos términos, inglés y americano:

Could I have the bill, please? ___
Could I have the check, please? ___



El lomo de Enrique VIII

La cocina anglosajona, la inglesa en particular, no tiene grandes tradiciones. Comprende recetas que han llegado a nosotros a través de los siglos, pero que, sobre todo, están ligadas al capricho de un soberano, de un noble.

Por ejemplo, ¿qué es ese corte de carne de ternera que todavía hoy en día se llama 'sirloin'? Simplemente el lomo. Pero una noche de 1530, su sabor y su ternura enloquecieron a Enrique VIII: éste desenvainó la espada, tocó con ella el pedazo de carne y lo nombró caballero. He aquí el porqué de 'sirloin': sir (caballero) y loin (lomo). ¿Y la liebre a la Rob Roy? No era un gran chef sino un héroe escocés legendario de infalible puntería con el arco y las flechas. Cuando capturaba una liebre enseguida ordenaba que la cocinaran con los ingredientes que ofrecía el bosque.

Las tartitas de la reina Victoria han llegado hasta nuestros días: se trata de un dulce apetitoso, hecho de bizcocho enriquecido con mermelada, huevo y almendras picadas.

Diálogos: de los 'starters' a la 'bill'

Estos diálogos están ambientados en el comedor de un restaurante. Oirá a algunos clientes que hablan con el camarero o la camarera y piden varios platos.

En la primera conversación, una pareja joven pide el menú y escoge el entrante, el plato principal y los vinos. En el segundo y en el tercer diálogo, el señor y la señora piden primero el postre, luego el café y la cuenta.

También encontrará algunas novedades léxicas: la palabra **litre** (litro), que en EE.UU. se escribe **liter**, pero se pronuncia igual. ¿Recuerda? La misma variación ortográfica apareció en la Unidad 1, para el término **centre** y la versión 'americana' **center.**

La expresión 'medio litro' se traduce en inglés poniendo el artículo indeterminado entre el adjetivo y el sustantivo: **half a litre.** Una última observación a propósito del vino: **dry white** es un vino blanco seco, **sweet red** es un tinto dulce. La palabra **sweet** (dulce), usada como sustantivo, puede tomar el significado de **dessert**.

En esta ocasión las conversaciones serán más fieles a un diálogo real; por lo tanto, escuche con atención y repita las frases intentando imitar también el ritmo.

~ Excuse me, could I have the menu, please? ___
~ Certainly, madam. ___
~ Thank you very much. ___
~ Not at all. ___
~ What would you like for starters? ___
~ Mmm... I'll have a prawn cocktail, please. ___
~ One prawn cocktail. And you, sir? ___
~ Could I have the vegetable soup, please? ___
~ Certainly. For your main course? ___
~ Mmm. I'd like a steak. ___
~ Rare, medium or well-done? ___
~ Medium, please. ___
~ And I'll have the grilled salmon. ___
~ One medium steak and one grilled salmon. ___
~ Would you like some wine with your meal? ___
~ Yes, please. ___
~ Red or white? ___
~ I'll have half a litre of red. ___
~ And I'd like a dry white, please. ___
~ Half a litre? ___
~ Yes, please. ___





En inglés la mesa se llama ***table***, el vaso ***glass***. El plural de ***glass*** es irregular: es ***glasses***. También ***knife*** tiene un plural irregular: no es *'knifes'* sino ***knives***.

~ Would you like dessert? ___
~ Yes. Have you got any Black Forest gâteau? ___
~ I'm sorry. We haven't. ___
~ Oh. Cheesecake? ___
~ Yes. Strawberry, cherry or lemon? ___
~ Mmmm. Lemon, please. ___
~ Certainly. And you, sir? ___
~ Could I have some chocolate ice-cream, please? ___
~ One lemon cheesecake and one chocolate ice-cream. ___
~ Would you like some coffee? ___
~ Yes, please. ___
~ Black or white? ___
~ Black, please. ___
~ Could I have an Irish coffee? ___
~ Of course, sir. ___
~ Oh, and could I have the bill? ___
~ Certainly, sir. ___





La idea de Sandwich

Los pequeños restaurantes ingleses se distinguen sobre todo por la rapidez del servicio. En la foto vemos el cartel de un local londinense ('The Grill', la parrilla) que ofrece tentempiés para tomar antes de ir al teatro. Pero no hay que olvidar que fueron los ingleses los inventores del bocadillo. ¿Quién ennobleció lo que en realidad era el modesto almuerzo de los albañiles? La leyenda dice que fue el inglés John Montague, conde de Sandwich, un apasionado de las cartas y los dados que vivió en el siglo XVIII. Para no abandonar la mesa de juego, el conde se hacía preparar unos bocadillos: los que, sin saberlo, recibieron su nombre.

Los plurales irregulares y las frases interrogativas

El plural irregular

Como ya vimos en la Unidad 1, la mayoría de las palabras inglesas forman el plural añadiendo una simple *s*. También hemos visto que existen excepciones: *y* puede convertirse en *ies* y *s* se convierte en *ses*. Pero la *y* precedida por vocal no cambia y el plural se forma añadiendo una *s*, es decir siguiendo la regla:

day	days

En esta Unidad, hemos aprendido otras dos palabras irregulares: las palabras que terminan en *fe* forman el plural en *ves*. Ejemplo:

knife	knives

Hay palabras que terminan en *o*, cuyo plural se convierte en *oes*. Recordemos dos casos que aparecen en esta Unidad:

tomato	tomatoes
potato	potatoes

Las frases interrogativas

Para formar las frases interrogativas en inglés, la regla es muy sencilla: como ya hemos visto, si el verbo es **to be**, basta con invertir sujeto y verbo. Si el verbo es diferente, hay que invertir el sujeto y el verbo auxiliar.

He aquí un ejemplo con el auxiliar **would**:

I would like	would I like?
you would like	would you like?
we would like	would we like?
they would like	would they like?

Ahora he aquí la conjugación del verbo haber (excluida la tercera persona del singular) y la correspondiente forma interrogativa:

I have got	have I got?
you have got	have you got?
we have got	have we got?
they have got	have they got?

La frase, obviamente, no siempre lleva verbo auxiliar. Veremos cómo se hace para formular una pregunta de este tipo en la próxima Unidad.

Some y any

En esta Unidad hemos aprendido a usar **some** y **any** en las frases interrogativas. En este caso, corresponden en español a 'algo de', 'un poco de' y también a 'algún', 'ningún', 'cualquier', y equivalentes.

Some se usa cuando se espera una respuesta afirmativa. Ejemplo:

Could I have some salmon, please?
Yes, of course.

Any, en cambio, se usa cuando no sabemos si la respuesta será afirmativa o negativa. Un ejemplo:

Have you got any salmon?
No, I'm sorry.

En esta sección ha aprendido:

- la formación de los plurales irregulares;
- la forma interrogativa con un verbo auxiliar;
- las partículas **some** y **any**.

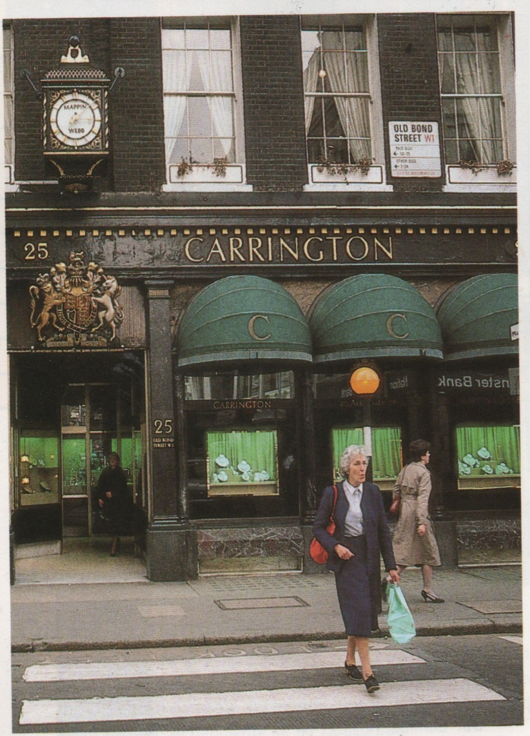


Isabel I de picnic

Isabel I de Inglaterra fue una gran reina de gustos muy sencillos: le gustaban más las comidas sobre la hierba que los banquetes pantagruélicos de la corte. No se puede decir que la famosa soberana, quien subió al trono en 1558, inventase el picnic, pero sí que lo convirtió en una moda que todavía dura. Además, se sabe que Isabel prefería la fruta a los dulces: en un retrato suyo aparece con dos cerezas a manera de pendientes y con una fresa en el pecho como si de un broche precioso se tratase.

Una receta del siglo XIX está dedicada a otro famoso personaje inglés: se trata del filete Wellington, incorporado a la historia de la gran cocina para recordar al hombre que entró triunfalmente en la historia de su país al derrotar a Napoleón en Waterloo.





Un supermercado de hace tres siglos

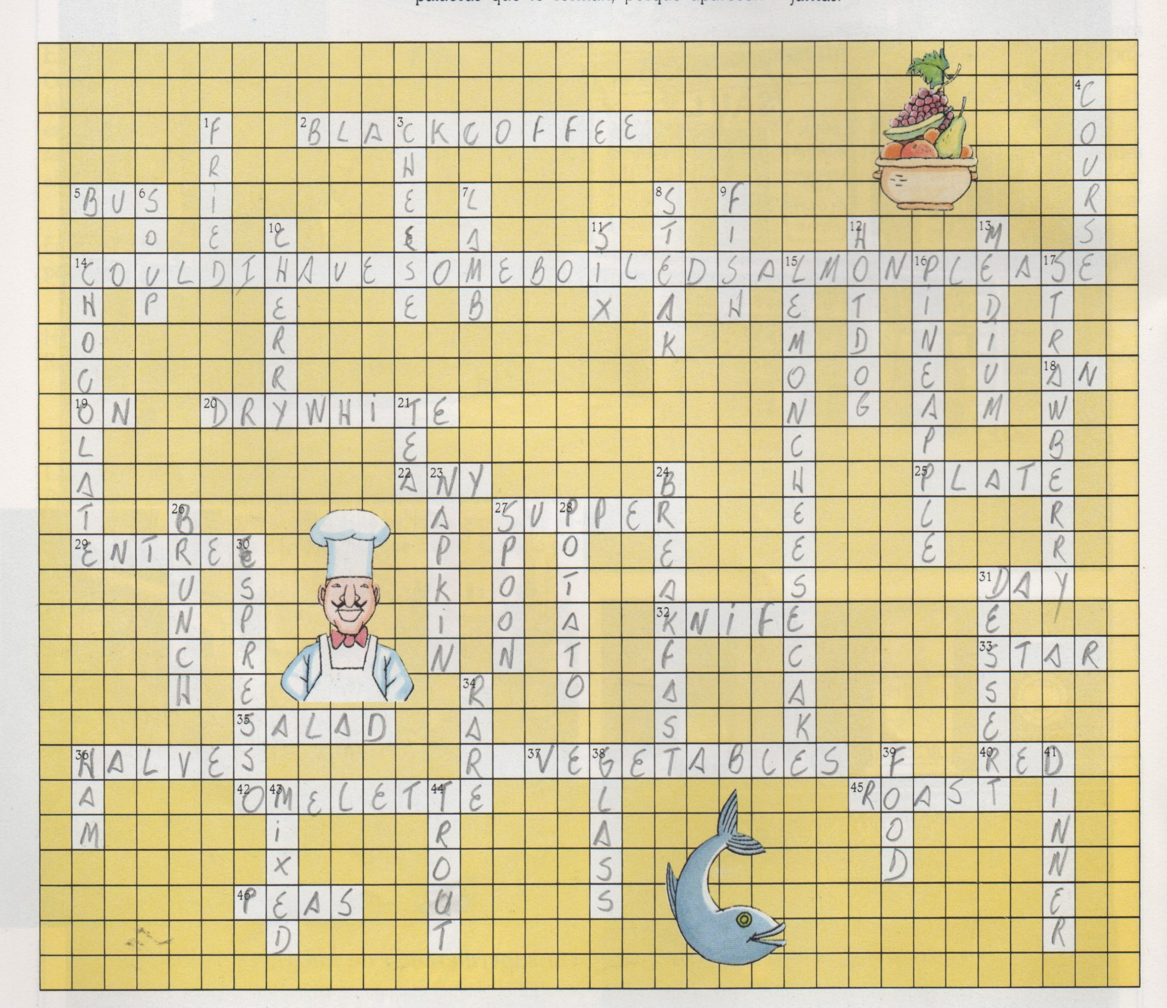
En el antiguo grabado de arriba, una esquina del barrio de St. James Market. Construido a finales del siglo XVII, se convirtió en punto de encuentro de mercaderes y sede de tiendas de todo tipo. Actualmente es una zona muy lujosa, cerca de Piccadilly y de Buckingham Palace. También Haymarket, donde surgió una especie de supermercado, en primer plano en la imagen, es hoy es una de las calles más elegantes de Londres. Desde entonces el barrio ha conservado unos cuantos negocios muy sugestivos. Sobre estas líneas y a la izquierda, dos calles famosas por el refinamiento, la riqueza y la variedad de sus escaparates: Oxford Street y Bond Street. En la segunda está también la sede de Carrington, uno de los joyeros más prestigiosos del Reino Unido.

El crucigrama inglés se llama crossword

¿Ha hecho alguna vez un crucigrama? Seguro que sí, pero tal vez no en inglés. El crucigrama que se halla en esta página le invita a probar. Verá que no es difícil, y está totalmente a su alcance.

En efecto, ya debería conocer todas las palabras que lo forman, porque aparecen en las cinco unidades ya estudiadas; muchas se incluyen en estas últimas páginas.

Las definiciones, muy breves, son simplemente la traducción española. Recuerde no dejar espacios vacíos, cuando se trata de dos o más palabras: tiene que escribirlas juntas.

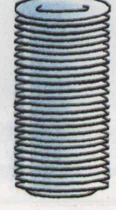


HORIZONTALES

2. Café negro.
5. Autobús.
14. Quisiera un poco de salmón hervido, por favor.
18. Un, una (delante de vocal).
19. Sobre, encima.
20. (Vino) blanco seco.
22. Algo de.
25. Plato.
27. Cena ligera.
28. Plato principal (USA).
31. Día.
32. Cuchillo.
33. Estrella.
35. Ensalada.
36. Mitades.
37. Verduras.
40. Rojo.
42. Tortilla a la francesa.
45. Asado.
46. Guisantes.

VERTICALES

1. Frito.
3. Queso.
4. Plato principal (GB).
6. Sopa.
7. Carne de cordero.
8. Bistec.
9. Pescado.
10. Cereza.
11. Seis.
12. Salchicha.
13. Normal, medio.
14. Chocolate.
15. Tarta de queso al limón.
16. Piña.
17. Fresa.
21. Té.
23. Servilleta (USA).
24. Desayuno.
26. Desayuno-almuerzo estadounidense.
27. Cuchara.
28. Patata.
30. Café a la italiana.
31. Postre.
34. Poco hecho.
36. Jamón.
38. Vaso.
39. Comida.
41. Cena (comida principal)
43. Mixto.
44. Trucha.





Cuando en Harrods también había un zoo

En Londres, en la zona comercial, no faltan los grandes almacenes. Algunos de ellos son famosos en todo el mundo: como Harrods, en Knightsbridge, uno de los centros comerciales de la capital. Los ingleses dicen de Harrods que es el almacén más grande e increíble del mundo, capaz de satisfacer cualquier exigencia. Cuando se inauguró, a principios de siglo, incluso tenía un zoo. Actualmente se ha clausurado.

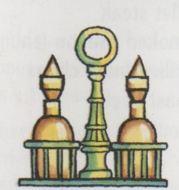


El lacayo empezó con mermelada y bizcochos

Los elegantes interiores de dos grandes almacenes famosos de Londres: Harrods (arriba) y Fortnum & Mason (abajo), que es el más antiguo. Sus escaparates dan a Piccadilly Street. Este establecimiento lo abrió un lacayo de la casa real, a finales del siglo XVIII. El lacayo empezó a elaborar y vender mermeladas y bizcochos que muy pronto se pusieron de moda. Actualmente Fortnum & Mason no sólo vende dulces; en la planta baja ha conservado el aspecto de un aristocrático y exótico colmado, donde los vendedores visten de frac. De más está decir que Fortnum & Mason es proveedor de la casa real.



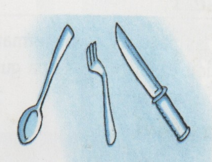
La sección VOCABULARY recoge el vocabulario presentado en cada Unidad. Comprende los sustantivos, todos los tipos de adjetivos (calificativos, indefinidos, demostrativos, posesivos, etc.), los pronombres, adverbios, conjunciones, preposiciones; los verbos están en infinitivo, y las locuciones se dan sin abreviar. Además, se vuelven a incluir todas las palabras que en la Unidad adquieren nuevos significados. Las siglas GB y USA indican respectivamente los términos usados preferentemente en Gran Bretaña y en Estados Unidos.



any cualquier, algún, un poco de
beef carne de buey
beer cerveza
bill cuenta (GB), billete de banco (USA)
black negro
boiled hervido
bourbon bourbon
bread pan
brunch almuerzo-comida
café cafetería
cake pastel
check cuenta, cheque (USA)
cheese queso
cheesecake pastel de queso
cherry cereza
chicken pollo
chips patatas fritas (GB)
chocolate chocolate
chop chuleta
(to) close cerrar
coffee shop cafetería
cold frío
day día
dessert postre
dinner cena (comida principal)
dry seco
egg huevo
entrée plato principal (USA)
espresso café expreso
fast food comida rápida
fish pescado
forest bosque
fork tenedor
French fries patatas fritas (USA)
Friday viernes
fried frito
fruit salad macedonia de frutas
gâteau pastel
glass vaso
grilled a la parrilla
half medio
ham jamón
hamburger hamburguesa
(to) have got tener
hot caliente
hot dog salchicha
ice-cream helado
knife cuchillo
lamb cordero
lemon limón
liqueur licor
litre/liter litro
lunch almuerzo
main course plato principal (GB)
meal comida
meat carne
medium normal
melon melón
menu menú
mineral water agua mineral
mixed mezclado, mixto
Monday lunes
mushroom seta
napkin servilleta (USA)
omelette tortilla
on en, sobre



peas guisantes
pineapple piña
pizza parlour pizzería (USA)
pizza restaurant pizzería (GB)
plaice platija
plate plato
pork carne de cerdo
potato patata
prawn cocktail cóctel de gambas
pudding budín
rare poco hecho, escaso
red rojo
restaurant restaurante
roast asado
salad ensalada
salmon salmón
Saturday sábado



Scotch escocés
serviette servilleta (GB)
smoked ahumado
some algún, algo de, un poco de
soup sopa
spinach espinacas
spoon cuchara
starter primer plato
steak bistec
strawberry fresa
sugar azúcar
Sunday domingo
supper cena ligera
sweet dulce
table mesa
table-cloth mantel
tea té
Thursday jueves
tomato tomate
trout trucha
Tuesday martes
vegetables verduras
waiter camarero
waitress camarera
water agua
Wednesday miércoles
week semana
well-done bien hecho (cocido)
whiskey whisky irlandés o americano
whisky whisky escocés
white blanco
wine vino
wine-list carta de vinos
without sin



Los ejercicios que se encuentran al final de cada Unidad son muy importantes: su objetivo es fijar las nociones que ha aprendido en las páginas anteriores. Además, le brindan la posibilidad de escribir, y recordar así mejor la grafía, a veces un poco capciosa, de las palabras inglesas.

Exercise 1

Complete las palabras; todas forman parte de la sección LISTENING. Cada guión corresponde a una letra.

a) r ESTAURANT
b) c AFE
c) c OFFEE s HOP
d) h OT d OG
e) f RIED c HICKEN
f) h AMBURGERS
g) f AST f OOD
r ESTAURANT _ _
h) f ISH and c HIPS
i) c LOSING d AY
j) p IZZA p ARLOUR

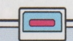
Exercise 2

Escriba los días de la semana en inglés. Empiece por el domingo.

a) SUNDAY
b) MONDAY
c) TUESDAY
d) WEDNESDAY
e) THURSDAY
f) FRIDAY
g) SATURDAY

Exercise 3

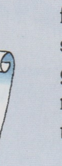
Encontrará la grabación de este ejercicio sonoro al final de la parte dedicada a la Unidad 5.



El primer ejercicio consiste en escuchar un diálogo entre dos personas que están en el restaurante y piden la cena. No entenderá todas las palabras, porque se usan estructuras y formas que todavía no conoce. No se preocupe demasiado; intente comprender sólo los pedidos. Escuche con atención y marque con una cruz los platos escogidos, con referencia al menú aquí relacionado.

MENU

Starters
melon balls
prawn cocktail
vegetable soup
tomato soup
fruit juice



Entrée
fillet steak
smoked salmon (ahumado)
grilled lamb chops
roast beef
trout

Vegetables
mushrooms
peas
roast potatoes
boiled potatoes
mixed salad

Dessert
ice-cream
fruit salad
Black Forest gâteau
strawberry cheesecake

Segundo ejercicio: ahora escuchará al camarero que se dirige a usted y le pregunta qué ha pedido. Siguiendo el mismo menú, escoja sus platos preferidos y conteste a sus preguntas:

What would you like for starters?

______

And for your main course?

______

Would you like dessert?

______

Certainly.

SOLUCIÓN DE LOS EJERCICIOS

Exercise 1
a) restaurant. b) café. c) coffee shop. d) hot dog. e) fried chicken. f) hamburgers. g) fast food restaurant. h) fish and chips. i) closing day. j) pizza parlour.

Exercise 2
a) Sunday. b) Monday. c) Tuesday. d) Wednesday. e) Thursday. f) Friday. g) Saturday.

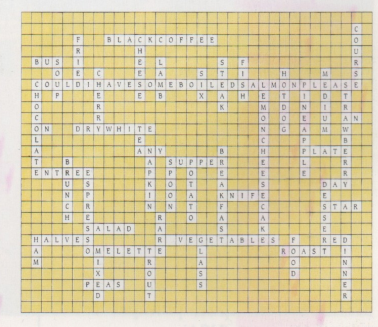
Exercise 3
Prawn cocktail, vegetable soup, smoked salmon, boiled potatoes, peas, trout, boiled potatoes, mixed salad, Black Forest gâteau, fruit salad.

Exercise 4
a) Could I have some / Have you got any / salmon, please? b) Could I have / Have you got a table for two, please? c) Could I have some / Have you got any mushrooms? d) Could I have some / Have you got any Irish coffee? e) Could I have some / Have you got any ice-cream? f) Could I have some / Have you got any tomatoes? g) Could I have some / Have you got any roast potatoes?

Exercise 5
a) I'll have the lemon cheesecake, please. b) I'll have the French fries, please. c) I'll have the fruit salad, please. d) I'll have the pork, please. e) I'll have the dry white, please. f) I'll have the cheese omelette, please. g) I'll have the ham, please.

Exercise 6
a) knives. b) glasses. c) potatoes. d) ladies. e) boxes. f) hooves. g) axes. h) tomatoes. i) mushrooms. j) house-wives. k) watches. l) wishes. m) babies. n) toes. o) buzzes. p) poppies.

SOLUCIÓN DEL CRUCIGRAMA



Exercise 4

Forme oraciones, utilizando las palabras entre paréntesis, con **Have you got** o **Could I have**:

a) **(salmon)** ____________
b) **(table for two)** ____________
c) **(mushrooms)** ____________
d) **(Irish coffee)** ____________
e) **(ice-cream)** ____________
f) **(tomatoes)** ____________
g) **(roast potatoes)** ____________

Exercise 5

Forme oraciones utilizando las palabras entre paréntesis y **I'll have**:

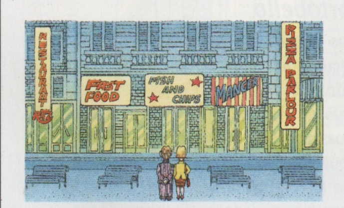
a) **(lemon cheesecake)** I'll have the
b) **(French fries)** I'll have the French fries
c) **(fruit salad)** I'll have the fruit salad
d) **(pork)** I'll have the pork
e) **(dry white)** I'll have the dry white
f) **(cheese omelette)** I'll have the cheese
g) **(ham)** I'll have the ham

Exercise 6

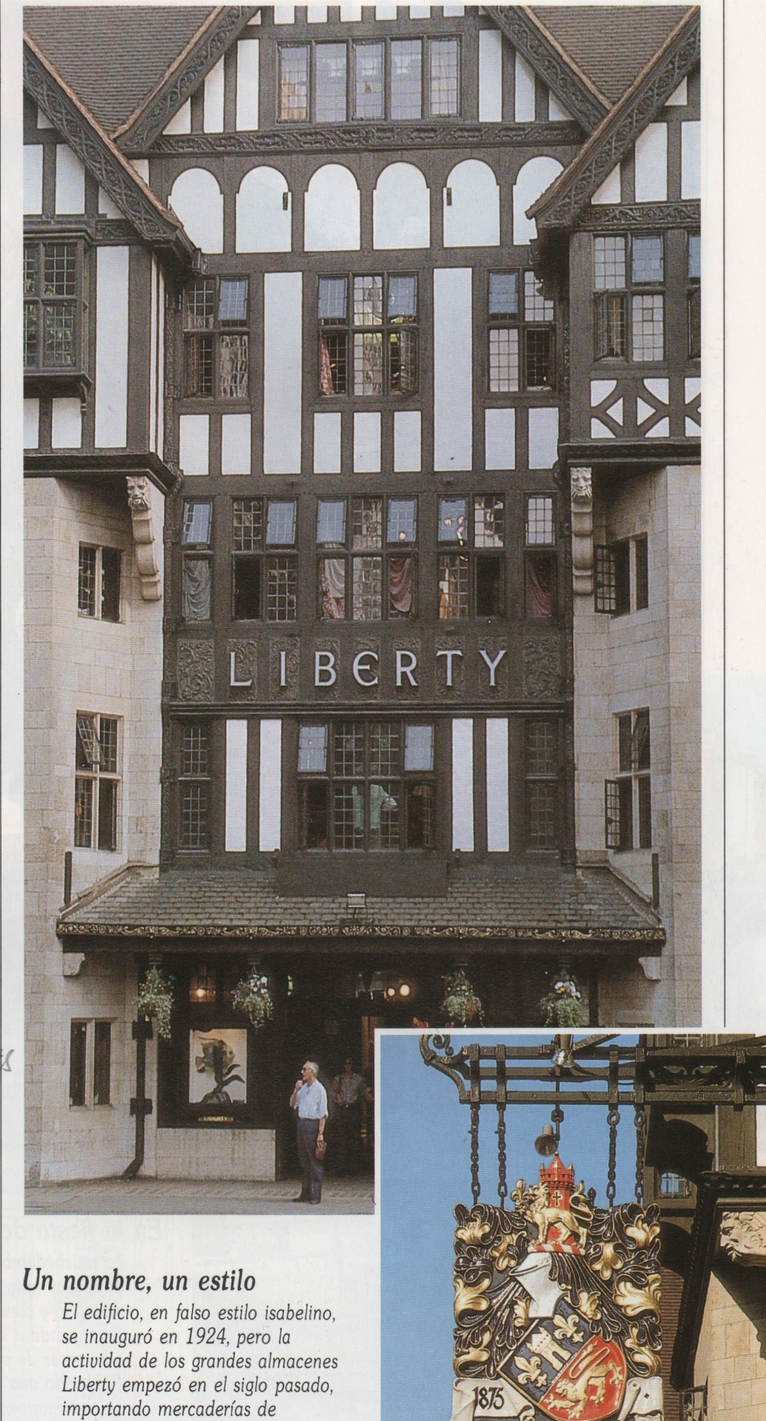
Escriba el plural de las siguientes palabras. Hay algunas voces nuevas, pero siguen las reglas que ya ha aprendido:

a) **knife** KNIVES	b) **glass** GLASSES
c) **potato** POTATOES	d) **lady** LADIES
e) **box** BOXES	f) **hoof** HOOVES
g) **axe** AXES	h) **tomato** TOMATOES
i) **mushroom** S	j) **housewife** HOUSEWIVES
k) **watch** WATCHES	l) **wish** WISHES
m) **baby** babies	n) **toe** TOES
o) **buzz** BUZZES	p) **poppy** POPPIES

SOLUCIÓN DE LA VIÑETA TEST

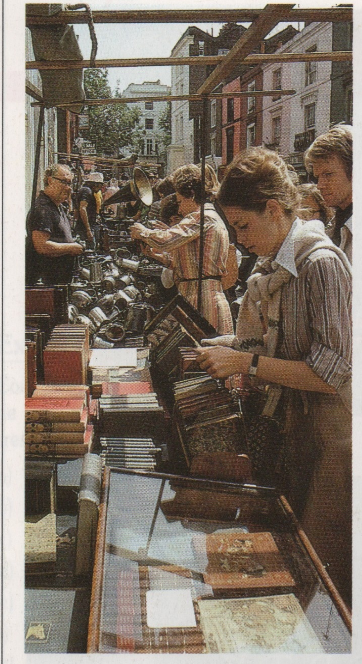


Cinco rótulos, con algunas palabras que ya conoce o que ha descubierto en esta Unidad. Pero **manger** es la palabra que esconde una trampa: puede ser un término francés, pero en inglés no significa nada.



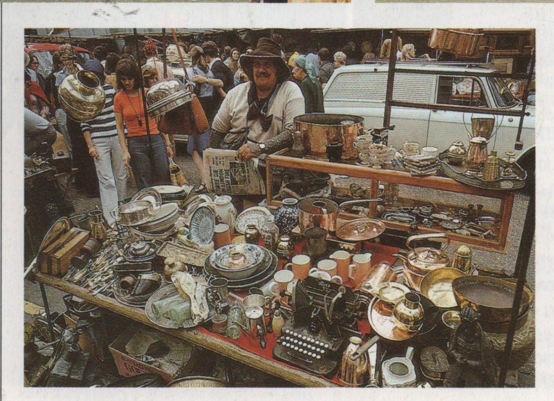
Un nombre, un estilo

El edificio, en falso estilo isabelino, se inauguró en 1924, pero la actividad de los grandes almacenes Liberty empezó en el siglo pasado, importando mercaderías de Oriente. Más tarde, el Liberty se amplió y dio su nombre al famoso estilo florido que se encuentra en las artes decorativas y en arquitectura.









En la fiesta de Portobello

La muchedumbre, los colores, las curiosidades, una atmósfera muy particular: he aquí Portobello, el más divertido y concurrido mercadillo de la capital inglesa. Se extiende a lo largo de Portobello Road, casi dos kilómetros de puestos, pequeñas tiendas y boutiques. Siguiendo una antigua tradición, al principio se sitúan los anticuarios, luego los plateros y los ropavejeros. A continuación siguen los vendedores de curiosidades, el sector dedicado a la ropa y, por último, los que venden alimentos. Sobre todo los sábados, Portobello, más que un mercado, adquiere las dimensiones de una gran fiesta popular.